



Sauvignon Blanc Fumé trocken

Charakteristik

Mandarine, Maracuja, Karamell und cremig. Sehr ausdrucksvoll und doch elegant.

Weinberg

Dauerbegrünung mit Leguminosen, Kräutern und Getreide. Mehrmalige Bodenbearbeitung zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Frühjahr. Naturnaher Pflanzenschutz. Einbringen von Trester als Dünger. Ertragsreduzierung durch das Teilen der Trauben.

Vinifikation

Selektive Handlese mit dem Ziel 100% gesunde Trauben zu ernten. Sanftes Anquetschen der Trauben mit anschließender Maischestandzeit von 4 Stunden. Schonendes Pressverfahren und natürliche Sedimentation. Ausbau im Tonneau und 9 Monate Hefelager.

89° Oechsle

Alkohol	12 % vol.
Restzucker	2,0 g/l
Säure	6,2 g/l
Ertrag	4000l/ ha